Anunț de participare la procedura proprie de atribuire a contractului de servicii de catering pentru "Şcoala Gimnazială nr. 1 Luica", pentru anul calendaristic 2024

Autoritatea contractantă: Primaria Luica, Comuna Luica, Str. Ion Creanga, Nr.12, Judetul Calarasi

Modalitatea de atribuire: Contract de achiziții publice

Denumirea serviciilor care urmează să fie prestate şi codul/codurile CPV: servicii de catering Cod CPV 55524000-9

Valoarea maximă estimată: 466.403,67 lei, fără TVA (508.380,00 lei, TVA inclus, în baza unui tarif unitar maxim de 15 lei/porție)

Cantităţile maxime de servicii care trebuie prestate: 33.892,00 (229 de porții/zi x 148 de zile)

Sursa de finanţare: OUG 177/29.02.2024

Termenul limită de solicitare a clarificărilor: 13.03.2024

Termenul limită de depunere a ofertelor: 18.03.2024, ora 12:00

Adresa la care se transmit ofertele: sediul Primariei Luica, Comuna Luica, Str. Ion Creanga, Nr.12, Judetul Calarasi

Limba în care trebuie redactate ofertele: română

Perioada de timp în care ofertantul trebuie să îşi menţină oferta valabilă: 30 de zile

Criteriul de atribuire: Cel mai bun raport calitate – pret

CAIET DE SARCINI

privind procedura de achiziţie proprie pentru atribuirea contractului de servicii de catering pentru "Şcoala Gimnazială nr. 1 Luica", pentru anul calendaristic 2024

I. PREAMBUL

În temeiul,

- Legea nr. 98/2016, privind achiziţiile publice;

- HG nr. 395/2016, privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziţie publică /acordului cadru din Legea 98/2016 privind achiziţiile publice;

- Ordonanţa de Guvern nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preşcolarii şi elevii din 450 de unităţi de învăţământ preuniversitar de stat.

- HOTĂRÂRE Nr. 1152/2022 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanţei de urgenţă a Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului - pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preşcolarii şi elevii ;

- Ordinul Ministrului Educaţiei nr. 6190/2022 privind aprobarea listei unităţilor/subdiviziunilor administrativ-teritoriale ale municipiilor şi a unităţilor-pilot în care se implementează Programul-pilot de acordare a unui suport alimentar, numărul de beneficiari şi sumele alocate pentru finanţarea programului în anul şcolar 2022-2023;

- Procedura interna PROCEDURĂ PROPRIE privind achiziţia publică de servicii prevăzute în ANEXA 2 la Legea nr. 98/2016.

- Orice alte acte normative in vigoare care reglementeaza achizitiile publice. Pentru consultarea legislatiei in domeniul achizitiilor publice poate fi accesat site-ul www.anap.ro.

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentaţia de atribuire şi constituie ansamblul cerinţelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură îşi va elabora oferta în vederea atribuirii contractului de achiziţie publică de servicii de catering Cod CPV 55524000-9.

Organizarea şi desfăşurarea procedurii de achiziţie se desfăşoară conform procedurii proprii simplificate elaborata in conformitate cu:

- Legea nr. 98/2016, privind achiziţiile publice;

- HG nr. 395/2016, privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziţie publică /acordului cadru din Legea 98/2016 privind achiziţiile publice

II. OBIECTUL CONTRACTULUI

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie prestarea de *Servicii de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a unui pachet alimentar pentru preșcolarii și elevii Scolii Gimnaziale nr. 1 Luica, comuna Luica*, pentru anul calendaristic 2024, cu data începerii prevăzută în contract.

Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea unui pachet alimentar pentru fiecare preșcolar și elev care frecventează cursurile unităților de învățământ din cadrul Şcolii Gimnaziale nr. 1 Luica, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin Normelor metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanței de Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat

III. CONSIDERAȚII GENERALE:

DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING:

Ofertantul se obligă să presteze serviciile de catering pentru Şcoala Gimnazială nr. 1 Luica, pentru anul calendaristic 2024, din comuna Luica, județul Calarasi, în condițiile stabilite prin Anexa nr. 2 – *Specificații tehnice* si Anexa nr. 3 – *Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi* din Normele metodologice de aplicare a prevederilor O.G. nr. 105/2022.

Prestatorul va livra zilnic 229 de pachete alimentare, pentru un număr de maxim 148 de zile, conform calendarului școlar, până la 31.12.2024, cel târziu.

Livrarea pachetului alimentar se va face în fiecare locație în care își desfășoară activitatea Scoala Gimnazială nr. 1 Luica, o dată pe zi, de luni până vineri respectiv:

Denumire servicii	COD CPV	Termen prestări servicii
Servicii de catering pentru școli	**55524000-9**	**Zilnic între orele 08^{00}-09^{00}, se va livra pachetul alimentar din ziua respectivă**

Perioada de implementare: De la data semnării contractului de servicii până în ultima zi a anului calendaristic 2024.

Valoarea unui suport alimentar zilnic va fi de maxim **15 lei** inclusiv TVA, pentru un elev, care cuprinde: preţul produselor, cheltuielile de transport, de distribuţie şi de depozitare a acestora, după caz.

Având în vedere faptul că nu există cantină sau spaţiu amenajabil în scopul servirii mesei, în cadrul Şcolii Gimnaziale nr. 1 Luica, suportul alimentar constă într-un pachet alimentar, compus după variantele orientative de meniu, care includ sugestiile Institutului National de Sănătate Publică, care sunt exemplificate în anexa nr.2 si anexa nr.3 de la Normele metodologie de aplicare a OUG 105/2022, redate mai jos:

Anexa nr. 2

- pachet alimentar: produse de panificaţie din făină integrală - pachet alimentar: produse de panificaţie din făină integrală - pâine feliată sau batoane/chifle - 80 g - maximum 50% din greutatea totală a pachetului, produse din carne şi/sau brânzeturi/derivate din lapte 40 g - minimum 25% din greutatea totală a pachetului şi legume - roşii, castraveţi, salată sau alte produse similare - 40 g - maximum 25% din greutatea totală a pachetului. La acestea se va adăuga un fruct..

Anexa nr. 3

1. sandvici cu unt, şuncă, caşcaval şi legume - roşii, castravete, salată;
2. sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoşar, varză, morcov;
3. un fruct întreg

La prepararea pachetelor alimentare se vor folosi gramaj ele indicate în reţetarele menţionate în cadrul acestui caiet de sarcini;

Pachet alimentar, compus din:

Ingredient	Cantitate	Procent din greutatea totală a pachetului
produse de panificaţie din făină integrală - pâine feliată sau batoane/chifle	80 g	Maxim 50%
produse din carne şi/sau brânzeturi/derivate din lapte	40 g	Minim 25%
legume - roşii, castraveţi, salată sau alte produse similare	40 g	Maxim 25%
La acestea se va adăuga un fruct întreg		

NOTA

Pentru respectarea principiilor de hrană sănătoasă, produsele alimentare vor fi livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar şi vor fi depozitate în condiții de siguranță alimentară, stabilite de către autoritatea contractantă în conformitate cu prevederile legislației sanitar-veterinare şi pentru siguranța alimentelor.

Unitățile de învățământ vor tine evidenta cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/porție, numărul de porții, numărul de zile de şcoală şi evidenta numărului de copii.

Prestatorul autorizat/înregistrat sanitar veterinar de pe teritoriul țării va păstra şi va prezenta organismelor de control competente documentele comerciale şi tehnice privind produsele alimentare distribuite în unitatea şcolară, precum şi documentele care să ateste calitatea şi siguranța acestora, după caz; şcoala are obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

IV. CALITATEA PRODUSELOR

Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările şi completările ulterioare.

Produsele lactate - unt, brânzeturi trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European şi al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a pieţelor produselor agricole şi de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 şi (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită - caşcaval.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranţă la lactoză, gluten sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim şi cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare şcoală şi elev.

V. SIGURANȚA ŞI PERISABILITATEA MICROBIOLOGICĂ

Data limită de consum al produselor transportate de la prestator către unitățile şcolare va fi de:

- 24 de ore pentru sandviciuri.

- Pentru depozitare în şcoli se vor folosi spatii special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiţii de igienă legal prevăzute, asigurate de şcoală.
- Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condiţiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale.
- Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afişate şi transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile, ce va face alimentele improprii consumului uman, periclitării sănătăţii sau contaminării în aşa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate şi/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării.
- Toate alimentele şi ingredientele folosite la pregătirea şi prepararea hranei trebuie să fie proaspete pentru a nu pune în pericol sănătatea copiilor.
- Produsele intermediare şi produsele finite, posibile a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menţinute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate. Potrivit cu siguranţa alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităţilor de preparare, transport, depozitare, prezentare şi servire
- Sandviciurile vor fi ambalate individual şi etichetat cu menţiunea "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT".
- În cazul în care se constată unele deficienţe în prestarea serviciilor, acestea se vor comunica în scris prestatorului;
- În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecinţe grave cu privire la starea de sănătate a beneficiarilor, coordonatorul local de program şi/sau directorul şcolii vor avea dreptul să sisteze distribuirea hranei, prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele neconforme cu unele corespunzătoare, fără a pretinde plăti suplimentare pentru aceasta, în termen de 2 ore de la primirea notificării. Dacă deficienţele nu sunt remediate în termenul stabilit, se va putea declanşa procedura de reziliere a contractului cu toate consecinţele care decurg din aceasta.

IV. CONDIŢII PENTRU TRANSPORT ŞI DISTRIBUŢIE

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unităţile şcolare, respectiv elev sau preşcolar, după caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar şi pentru siguranţa alimentelor, potrivit prevederilor legislaţiei în vigoare.

Operatorul economic trebuie sa prezinte autorizația sanitara de funcționare in conformitate cu prevederile legale in vigoare.

Sandviciurile trebuie să fie ambalate etanş fiecare în parte iar apoi ambalate/aşezate în pungi de unică folosință.

Fructele vor fi transportate în pungi/lădiţe de plastic separate, astfel încât să se evite lovirea lor pe timpul transportului şi manipulării.

V. METODE DE TESTARE ŞI CONTROL

Analiza produselor alimentare distribuite conform prevederilor OUG 105/2022, se efectuează doar în laboratoare acreditate, autorizate sanitar-veterinar şi pentru siguranța alimentelor care au metode de analiză acreditate, la solicitare autorității contractante.

VI. DISTRIBUȚIA ALIMENTELOR

Se va face numai de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului ministrului sănătății şi al ministrului educației, cercetării şi tineretului nr. 1225/5031/2003, privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea şi certificarea instruirii profesionale a personalului privind însuşirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările şi completările ulterioare, şi fişă de aptitudini specifice activității desfăşurate, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările şi completările ulterioare.

Fiecare salariat/persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor /hranei va menține igiena personală şi va purta echipament de lucru adecvat şi curat. Personalul prestatorului care distribuie pachetele alimentare la sediul beneficiarului şi către preşcolari şi elevi, va avea controlul medical periodic efectuat la zi şi va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

VII. AMBALARE, ETICHETARE, MARCARE

În conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 1169/2011, privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, produsele alimentare preambalate prezintă înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

a) denumirea produsului: de exemplu: sandvici cu şuncă şi roşii, sandvici cu unt şi caşcaval şi salată etc.
b) lista ingredientelor;

c) substanţe care provoacă alergii sau intoleranţe: sunt puse în evidenţă printr-un set de caracteristici grafice care le diferenţiază de restul ingredientelor;
d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: şuncă x%; caşcaval y%;
e) cantitatea netă;
f) data - limită de consum, sub forma: "expiră la data de", cu înscrierea necodificată a zilei, lunii şi anului;
g) condiţii de depozitare - se menţionează inclusiv intervalele de temperatură pentru menţinerea parametrilor de calitate şi siguranţă ai produselor alimentare;
h) declaraţie nutriţională.

Etichetarea nutriţională trebuie să conţină următoarele elemente: valoarea energetică, grăsimi, acizi graşi saturaţi, glucide, zaharuri, proteine, sare, în această ordine:

Declaraţie nutriţională	100 g
Valoare energetică kj/kcal	
Grăsimi g din care	
Acizi graşi saturaţi g	
Glucide g din care	
Zaharuri g	
Fibre g	
Proteine g	
Sare g	

Menţiunile nutriţionale se prezintă, în funcţie de spaţiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniate, iar în cazul în care spaţiul nu permite declaraţia este prezentată în format liniar.

a) menţiune privind lotul; în cazul în care data-limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului;
b) elemente de avertizare, astfel: "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";
c) denumirea/numele şi adresa operatorului economic din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor..

În cazul produselor distribuite de unităţile de alimentaţie publică şi care nu se supun prevederilor definiţiei "produs alimentar preambalat" trebuie îndeplinite următoarele cerinţe:

a) pentru cele distribuite de unităţile de alimentaţie publică, se va indica la livrare, printr-un document scris care însoţeşte produsele: denumirea produsului, substanţe care provoacă alergii sau intoleranţe, o menţiune privind lotul, respectiv data producerii şi sintagma "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";

VIII. MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII TEHNICE

1. Propunerea tehnică va fi prezentă în aşa fel încât să detalieze si să demonstreze îndeplinirea tuturor cerintelor din Caietul de sarcini.
2. Pe parcursul indeplinirii contractului de servicii, se vor respecta obligatiile referitoare la conditiile de muncă si protectia muncii prevazute de Codul Muncii, Legea 319/2006 si HGR 1425/2006. Ofertantul va preciza in cadrul ofertei faptul ca la elaborarea acesteia a tinut cont de obligatie referitoare la conditiile de munca si protectia munci. Formularul nr. 2. Informaţiile detaliate privind reglementările in vigoare referitoare la condiţiile de munca si protecţia muncii se pot obţine de la Inspectoratul Teritorial de Munca, Ministerul Muncii, Familiei si Protecţiei Sociale si de pe site-ul www.inspectmun.ro/legislatie.
3. In situaţia in care un ofertant nu depune propunere tehnica, se considera ca nu are oferta, drept urmare nu are calitatea de participant la procedura si va fi exclus din aceasta.
4. Propunerea tehnica conţine şi Condiţiile contractuale raportate la modelul de contract propus de către Autoritatea Contractanta.
5. Orice referire din cuprinsul prezentei documentatii de atribuire (inclusiv a caietului de sarcini), prin care se indică o anumită origine, sursă, productie, un procedeu special, o marcă de fabrică sau de comert, un brevet de inventie si/sau o licentă de fabricatie se va citi si interpreta ca fiind însotită de mentiunea "sau echivalent"

IX. MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII FINANCIARE

1. Preţul total ofertat va fi exprimat in lei, cu si fără TVA, va cuprinde toate costurile aferente prestării serviciilor, inclusiv livrarea si descărcarea la sediile beneficiarului.
2. Oferta are caracter ferm si obligatoriu, din punctul de vedere al conţinutului pe toata perioada de valabilitate a ofertei de minim 30 zile. Nu se accepta oferte alternative.
3. Ofertantul va elabora propunerea financiara astfel încât aceasta sa furnizeze toate informaţiile solicitate cu privire la preţ, precum si la alte condiţii financiare si comerciale legate de obiectul contractului de achiziţie publica, in concordanta cu propunerea tehnica.

4. In cazul unei discrepante intre preţul unitar si preţul total, se va lua in considerare preţul unitar.
5. Preturile din propunerea financiara vor fi ferme si nu se vor modifica pe toata perioada de derulare a contractului.
6. La elaborarea propunerii financiare, ofertantul va lua în calcul eventualele deduceri daca sunt sub efectul unui legi, toate cheltuielile pe care le implica îndeplinirea obligaţiilor contractuale, precum si marja de profit.

X. MODUL DE PREZENTARE A OFERTEI

Ofertele trebuie sa fie depuse folosind sistemul de plic , adica un pachet sau un plic exterior sigilat si netransparent care sa contina 3 plicuri in interior marcate corespunzator: " Documente de calificare", „Propunerea Tehnica"si „Propunerea Financiara".

Plicul va contine, separat pe langa aceste 3 plicuri si Imputernicirea pentru persoana autorizata care depune oferta, daca este cazul.

Oferta va contine in mod obligatoriu un OPIS al documentelor care se depun.

Pe pachetul exterior se vor scrie urmatoarele informatii:

- Numele si adresa Autoritatii Contractante: Primaria Luica, Comuna Luica, Str. Ion Creanga nr. 12, Judetul Calarasi
- Numele proiectului pentru care se depune oferta: Suport alimentare pentru elevii Şcolii Gimnaziale nr. 1 Luica.
- Mentiunea "A nu se deschide înaintea sesiunii de deschidere a ofertelor 15.03.2024, orele 12^{00}";

Autoritatea Contractanta nu isi asuma nici o responsabilitate in cazul in care ofertele nu sunt intacte, sigilate sau plicul exterior nu este marcat conform prevederilor de mai sus.

Adresa la care se depun ofertele: Primaria Luica, Comuna Luica, Str. Ion Creanga nr. 12, Judetul Calarasi.

Operatorul economic trebuie sa ia toate masurile astfel încât oferta sa fie transmisa la sediul autoritatii contractante, numai pâna la data limita de depunere a ofertelor, asa cum va fi aceasta evidentiata în invitatia de participare. Având în vedere urgenţa cu care trebuie atribuit contractul, data limită de depunere a ofertelor reprezintă data la care autoritatea contractantă intră în posesia ofertelor.

Riscurile depunerii/transmiterii ofertei, inclusiv forta majora, cad în sarcina operatorului economic.

Ofertele depuse la o alta adresa decât cea mai sus precizata sau dupa expirarea datei pentru depunere se returneaza nedeschise.

Nu se accepta oferte nesemnate.

În cazul documentelor emise de institutii/organisme oficiale abilitate în acest sens documentele respective trebuie sa fie semnate si parafate conform prevederilor legale.

Orice operator economic are dreptul de a-si modifica sau de a-si retrage oferta numai înainte de data limita stabilita pentru depunerea ofertei si numai printr-o solicitare scrisa în acest sens.

Atentie:

Ofertantii au obligatia de a analiza documentatia de atribuire si de a transmite oferta conform tuturor instructiunilor, formularelor, prevederilor contractuale si caietului de sarcini continute în această documentatie

XI. CERINTE PRIVIND CAPACITATEA TEHNICA SI PROFESIONALA

• Echipamentele cu care prestatorul va furniza serviciile, cât si echipamentele de rezervă, vor fi conform legislației naționale și europene în vigoare.

• Să dețină document de inregistrare sanitar-veterinară și pentru siguranta alimentelor.

• Ofertantul trebuie să execute la termenele legale și ori de câte ori este nevoie verificările metrologice ale aparatelor de măsurat și control utilizate

• Ofertantul trebuie să asigure personalul de specialitate calificat necesar executarii prestației. (minim doi bucătari calificati)

• Personalul angajat de către ofertant și folosit pentru prestarea serviciului trebuie să respecte regulile de ordine interioară prevazute in regulamentul intern al autorității contractante

• Minimum 1 vehicul de transport care trebuie sa fie autorizat de Directia Sanitara Veterinara si Pentru Siguranta Alimentelor, pentru transport produse activitate de catering: produse ambalate, impachetate, fara regim termic;

• Document de inregistrare (autorizatie) DSVSA pentru obiectivul "Restaurant" (locul de preparare / pregatire hrana)

• Prestatorul de servicii se obligă să pună la dispoziția Autorității contractuale, la cerere, lista furnizorilor pentru materiile prime folosite la prepararea hranei și Declaratiile de conformitate și Specificatiile tehnice de la producători.

• Dovada absolvirii cursurilor de notiuni fundamentale de igiena pentru personalul angajat de către ofertant și folosit pentru prestarea serviciului

• Prestatorul serviciilor de catering va permite accesul reprezentanților autorității contractante din Compartimentul Medical și Social, ori de cate ori i se va solicita. Toate controalele vor fi

efectuate în prezenta reprezentanţilor prestatorului serviciilor de catering, care vor întocmi un proces verbal de constatare.

XII. Criterii de atribuire - Cel mai bun raport calitate – pret

1. Preţul ofertei-40 puncte

Se va utiliza ca factor de evaluare preţul total ofertat

Algoritm de calcul:

a) Pentru oferta cu cel mai mic preţ total ofertat se acordă punctajul maxim 40 p

b) Pentru restul ofertelor punctajul se calculează astfel:

Pln (preţul unitar cel mai mic ofertat pentru servicii/Preţul unitar ofertat n)x 40p

2. Componenta tehnică experienţa şi calificarea personalului de specialitate-punctaj maxim 30 puncte

Descriere prin personal de specialitate se intelege bucatar. Fiecare ofertant va prezenta un centralizator cu personalul angajat în specialitatea de bucatar in ordinea descrescatoare a vechimii.

Pentru fiecare specialitate (bucătar) se va prezenta o copie după contractul de muncă, extras REVISAL, precum si diplome, autorizatii, certificate din care sa rezulte specializarea acestuia.

Prin experienta personalului de specialitate a operatorului economic se intelege suma anilor de vechime a angajatilor calificati in specialitatea de bucatar a maximum 2 (doi) angajati din centralizatorul prezentat.

Algoritm de calcul :

a) pentru cea mai mare experienta a personalului de specialitate se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare : 60 puncte

b) pentru restul ofertelor punctajul se calculeaza astfel:

P2n (experienta(n)/experienta max) x 60 puncte

Preţul ofertat va cuprinde contravaloarea serviciului de catering, incluzând toate cheltuielile aferente: preparare şi transport hrană.

Punctajul total = pret (maxim 40 puncte) + componenta tehnică: experienţa şi calificarea personalului de specialitate maxim 60 puncte) maxim 100 puncte

Clasamentul ofertelor va fi determinat pe baza punctajului total.

Pe baza metodei de calcul de mai sus, ofertantul care are cel mai mare punctaj va fi declarant câştigător.

Experienta similara

Ofertantul trebuie să fi executat servicii similare în ultimii 3 ani în valoare cumulata de cel puţin 400.000 lei fara TVA.

Modalitate prin care poate fi demonstrata îndeplinirea ceritei:

Urmatoarele documente justificative care probeaza îndeplinirea cerintei vor fi prezentate:

- procesul-verbal de receptie finala / procesul-verbal de receptie la terminarea serviciilor, recomandari care sa ateste faptul ca serviciile au fost duse la bun sfârsit si/sau alte documente din care sa reiasa urmatoarele informatii: beneficiarul, cantitatea, perioada (inclusiv data încheierii contractului) si locul prestare al serviciilor.

Ajutarea preţului se acceptă în condiţiile art. 164 alin. 4 din HG nr. 365/2016, în cazul în care au loc modificări legislative sau au fost emise de către autorităţile locale acte administrative care au ca obiect instituirea, modificarea sau renunţarea la anumite taxe/impozite locale sau modificari ale salariului minim pe economie/tva/cresteri tarife utilitati, combustibili, al căror efect se reflectă în creşterea diminuarea costurilor pe baza cărora s-a fundamentat pretul contractului Prestatorul va indica toate costurile pe baza cărora s-a fundamentat preţul.

Aprob ,

Primar

DOBRIN ION

Întocmit,

Responsabil achizitii publice

CONSTANTIN CRISTIANA

Contract de prestări servicii nr. .../.....

În temeiul Legii nr. 98/2016 privind atribuirea contractelor de achiziţie publică, a contractelor de concesiune de lucrări publice şi a contractelor de concesiune de servicii, cu modificările şi completările ulterioare, s-a încheiat prezentul contract de prestări servicii,

Între

1. Părţile semnatare ale contractului

1.1. UAT Comuna Luica, cu sediul în Str. Ion Creanga nr. 12, Comuna Luica, Judetul Calarasi, tel.: 0242 527021, email: primaria.luica@yahoo.com, cod fiscal: 3796810, reprezentată legal prin Ion DOBRIN - Primar, în calitate de achizitor, pe de o parte

şi

1.2. SC ..... SRL, cu sediul în str. ..... nr. ....., ..., tel.: ....., email: ....., cod fiscal ....., reprezentată prin ..... – Administrator, în calitate de prestator, pe de altă parte.

2. Definiţii

2.1. În prezentul contract următorii termeni vor fi interpretaţi astfel:

a) Contract – contractul şi celelalte documente menţionate drept părţi integrante, constituind actul juridic prin intermediul căruia s-a realizat şi se probează acordul de voinţă al părţilor;

b) Achizitor şi prestator – părţile contractante, aşa cum sunt numite acestea în prezentul contract;

c) Preţul contractului – preţul plătibil furnizorului de către achizitor, în baza contractului, pentru îndeplinirea integrală şi corespunzătoare a tuturor obligaţiilor asumate prin contract;

d) Servicii – activităţile pe care prestatorul se obligă să le îndeplinească pentru achizitor;

e) Forţă majoră – reprezintă o împrejurare de origine externă, cu caracter extraordinar, absolut imprevizibilă şi inevitabilă, care face imposibilă executarea şi îndeplinirea contractului;

f) Recepţie – procesul de verificare şi preluare de către achizitor a serviciilor ce fac obiectul prezentului contract;

g) Zi – zi calendaristică; an – 365 de zile;

h) În prezentul contract, cu excepţia unei prevederi contrare, cuvintele la forma singular vor include şi forma plural şi vice-versa, acolo unde acest lucru este permis de context.

3. Obiectul contractului

3.1. Prestatorul se obligă să presteze servicii de catering pentru implementarea Programului național „Masă sănătoasă" stabilit prin HG177/2024.

3.2. Serviciile vor fi prestate pentru un număr de 229 de persoane zilnic şi vor respecta caietul de sarcini şi/sau propunerea tehnică şi propunerea financiară. În cazul unor neconcordanțe, prevederile caietului de sarcini primează.

4. Preţul contractului

4.1. Preţul convenit pentru îndeplinirea contractului, respectiv preţul serviciilor prestate, plătibil prestatorului de către achizitor este de ..... lei, fără TVA.

4.2. Preţul va fi plătit în baza unui tarif unitar de ..... lei per pachet alimentar (TVA inclus), conform ofertei financiare.

4.3. Preţul este ferm.

5. Durata contractului

5.1. Prezentul contract produce efecte juridice de la momentul semnării lui şi până la îndeplinirea tuturor obligaţiilor reciproce ce revin părţilor în baza sa.

5.2. Prestarea serviciilor se va efectua în concordanță cu calendarul şcolar aferent anului 2024.

6. Obligaţiile principale ale prestatorului

6.1. Prestatorul se obligă să îndeplinească activităţile ce fac obiectului prezentului contract cu profesionalism şi promptitudine, în conformitate cu propunerea tehnică.

6.2. Prestatorul va considera toate documentele şi informaţiile care îi sunt puse la dispoziţie referitoare la prezentul contract drept private şi confidenţiale.

7. Obligaţiile principale ale achizitorului

7.1. Achizitorul se obligă să plătească preţul convenit în prezentul contract pentru serviciile prestate, conform prevederilor art. 4.1, doar pe baza preţului unitar prevăzut la art. 4.2 din prezentul contract

7.2. Achizitorul se obligă să pună la dispoziţia prestatorului toate informaţiile necesare pentru îndeplinirea obiectului contractului.

7.3. Achizitorul se obligă să efectueze lunar plata serviciilor prestate, recepţionate şi facturate, în termen de 30 de zile de la data emiterii facturii.

8. Recepţie şi verificări

8.1. Achizitorul are dreptul de a verifica modul de prestare a serviciilor şi va întocmi procese verbale de recepţie în care se vor consemna rezultatele verificărilor şi conformitate serviciilor prestate cu prevederile caietului de sarcini/ofertei tehnice.

9. Rezilierea contractului

9.1. Nerespectarea obligaţiilor asumate prin prezentul contract de către una dintre părţi, în mod culpabil, dă dreptul părţii lezate de a considera contractul de drept reziliat.

10. Forţa majoră

10.1. Forţa majoră este constatată de o autoritate competentă.

10.2. Forţa majoră exonerează părţile contractante de îndeplinirea obligaţiilor asumate prin prezentul contract, pe toată perioada în care aceasta acţionează.

11. Comunicări

11.1. Limba care guvernează contractul este limba română.

11.2. Orice comunicare între părţi, referitoare la îndeplinirea prezentului contract, trebuie să fie transmisă în scris.

11.3. Comunicare între părţi se poate face şi prin telefon, fax sau email.

12. Legea aplicabilă contractului

12.1. Contractul va fi interpretat conform legilor din România.

Părţile au înţeles să încheie azi, ..., prezentul contract în 2 exemplare originale, câte unul pentru fiecare parte.

Achizitor,	Prestator,
UAT Comuna Luica	.....
Primar	Administrator
Ion DOBRIN	.....